Rum kocke (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanaca
- **2 šoljice**šecera
- **2 šoljice**ulja
- **7 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 g**rendane cokolade

Za fil:

- **6**žumanaca
- **8 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **500 ml**mleka
- **125 g**margarina
- **100 g**otopljene cokolade
- **1 bocica**ruma

I još:

- **100 g**cokolade

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati ulje, brašno, pecivo i rendanu cokoladu. Sipati u pleh obložen pek-papirom...

...i peci na 200 stepeni 15 minuta.

Žumanca umutiti sa šecerom i brašnom (mutiti mikserom), pa skuvatu u mleku na pari. Kada se ohladi, dodati umucen margarin, otopljenu cokoladu i rum. Premazati koru i posuti rendanom cokoladom.

Savet